

# Valentinstag-Herz-Kuchen

Ein leckerer Schoko-Kuchen für den oder die Liebste zum Valentinstag.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Herz-Springform (Ø 25 cm):

Fett

### All-in-Teig:

220 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
180 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
300 g Schlagsahne  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

### Guss:

200 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
60 g Zucker  
7 EL Wasser (85 ml)

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Wie backe ich einen leckeren Herzkuchen zum Valentinstag?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Herz-Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Alle Zutaten, außer der Raspelschokolade, in eine Rührschüssel geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Raspelschokolade unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**



- 3 Boden in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier unterlegten Kuchenrost legen.
- 4 **Guss zubereiten:**  
Kuvertüre hacken. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Kuvertüre untermischen und so lange rühren, bis die Masse glänzt. Guss auf den Kuchen geben und vorsichtig so bis über den Rand streichen, dass dieser auch überzogen ist.
- 5 **Verzieren:**  
Marzipan mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. Puderzucker unterkneten.  
Marzipan zu beliebigen Herzformen verarbeiten und auf die Torte legen, z. B.:

### Ausgestochene Herzen:

Marzipan zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen und beliebige Herzen ausstechen.

### Zucker-Heizen:

Ausgestochene Marzipan-Heizen mit etwas Wasser bestreichen und von einer Seite in Zucker drücken.

### Geformte Herzen:

Marzipan in beliebig große Stücke teilen. Je 2 gleich große Stücke zunächst zu Kugeln, dann zu Kegeln formen. Die Kegel aneinanderlegen und so drücken und zusammenrollen, dass ein Herz entsteht. Für geformte Zucker-Heizen einen oder beide Kegel mit etwas Wasser bestreichen und in Zucker wälzen, dann wie beschrieben zu Herzen formen.

### weitere Torten-Verzierungen:

#### Schokoladen-Deko:

Etwa 50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre fein reiben. Entweder Herzausstecher auf die Torte legen und diese mit etwas Kuvertüre ausfüllen oder die gesamte Torte damit bestreuen und dann zusätzlich mit beliebigen Fondant-Heizen verzieren.

#### Kakao-Deko:

Die Torte mit Dr. Oetker Kakao bestreuen und mit beliebigen Fondant-Heizen dekorieren.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch in einer Springform (Ø 26 cm) backen.
- Dieser Kuchen eignet sich auch hervorragend für den Muttertag!
- Ohne Verzierung ist der Kuchen einfriergeeignet.

